



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE

Oktaş Usta

- 1 Paket oda sıcaklığında margarin veya tereyağı
- 2 Adet yumurta
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Paket kabartma tozu
- 4 Su bardağı un
- Üzerine:
- 1 Çay bardağı hindistancevizi

Karıştırma kabına unu döküyoruz. Havuz şeklinde ortasını açıyoruz. Margarin veya tereyağını koyup yumurtaların bir tanesinin beyazını kenara ayırıyoruz (kurabiyemizin üzerine kullanmak için) diğerlerinin hepsini unun ortasına koyuyoruz. Unun üzerine toz şekeri ve kabartma tozunu koyup önce havuzun içindekileri karıştırıp sonra kenarlardaki unu yavaş yavaş içeriye alarak kulak memesinden biraz daha yumuşak bir hamur yoğuruyoruz. Tezgahın üzerine un serpip hazırlamış olduğumuz hamuru merdaneyle küçük parmak kalınlığına getiriyoruz. Çay bardağı veya su bardağı ağızla bastırarak kesiyoruz. Yumurta beyazını çatalla biraz çırpıp fırçayla hamura sürüp her iki tarafını hindistan cevizine batırıp fırın tepsisine diziyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 20-25 dakika pişiriyoruz. Pişince servis tabağına alıp servis yapıyoruz.